Par Montpellier ou Nimes... VISITEZ LA GROTTE des DEMOISELLES

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

55e Année. T. 110. — N° 31 Dimanche 31 Juillet 1938

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **55 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

LABORATOIRE MYCOLOGIQUE
2 AUG 1938
INSTITUTE

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

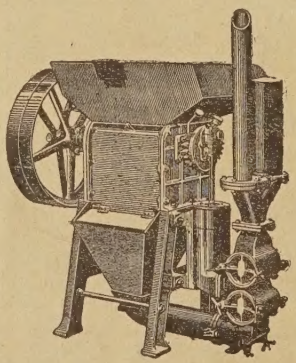
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

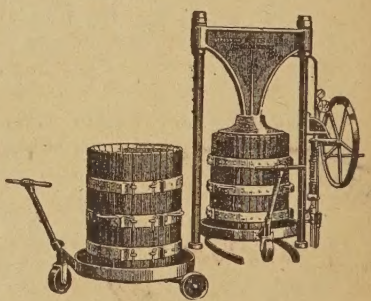
En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

GELÉES. — Notre vignoble de Montboucher a été à deux reprises complètement grillé par les gelées des nuits des 22/23 avril et 1/2 mai. Nous invitons les viticulteurs à venir constater par eux-mêmes l'importance des repousses fructifères des différentes variétés de SEIBEL. Sauf accident, beaucoup de variétés donneront malgré deux gelées une récolte normale.

M. SEIBEL

Pour tous renseignements, notice et prix courant, s'adresser à l'obtenteur
à **AUBENAS** (Ardèche)

MILDIOU

POUDRE CHEFDEBIEN

Authentique sulfostéalite cuprique à 10 o/o de sulfate de cuivre

Pour sauver votre raisin

POUDREZ

Sté des Usines de Prades et de Maillole, 2, rue de la Paix - PERPIGNAN (P.-O.)

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"

LEVURES SÉLECTIONNÉES
CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN

LIMPIDITE Levures en pleine activité
FINESSE Levures concentrées
CONSERVATION

8, rue Clovis - **NIMES** - 6, rue Henri-IV
Téléphone ; 23-65

Représentants et dépositaires demandés

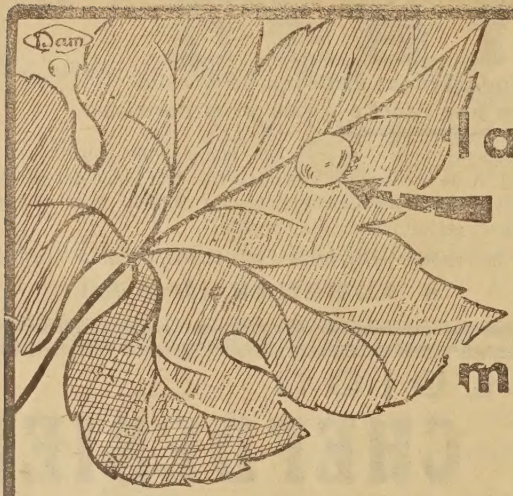
ETALDYNE PROGIL

MOUILLANT - ADHÉSIF

NE MOUSSE PAS
Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges
S'associe même au Permanganate

PROGIL S.A., 10, Quai de Serin, LYON

..... Ne pas confondre !...
SOUFRADHÈRE est un « soufre mouillant », c'est-à-dire un — **soufre super-mouillable.** —



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

55e Année. — N° 31 31 Juillet 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. D. — A propos des vins doux naturels français. — La situation du marché . 89
A. Alabouvette. — Chronique. — Le blé dans le Midi 91
Norbert Got. — Les cultures maraîchères et fruitières en Roussillon..... 94
Pierre Larue. — La vigne dans les sables du plateau à l'est de Mostaganem ... 102
Questions diverses. — **Ducomet** et **Souty** : Sur la multiplication végétative du pêcher. — **P. L.** : Nouveau principe de presse 105
Partie officielle. — Acidité volatile. — La dernière tranche..... 107
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Syndicat national des viticulteurs concentrateurs de France 109
Bibliographie. — St-Vincent patron des vignerons, par l'abbé Krau 110
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

A PROPOS DES VINS DOUX NATURELS FRANÇAIS

A l'Elysée : Porto Commandador.

A Versailles : Xérès Mackensie
Amontillado Grande Réserve.

Au Quai d'Orsay : Sherry Tia Blanca.
Rare old Port. 1875.

La *France* a tenu ces jours derniers à recevoir Leurs Majestés britanniques avec tout le faste de nos anciennes cours royale ou impériale. Elle y a parfaitement réussi.

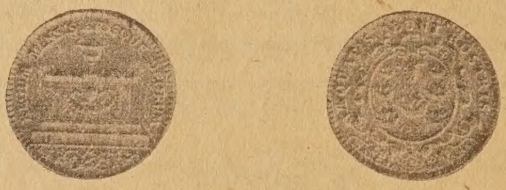
Nous devons toutefois exprimer notre étonnement pour l'ostracisme dont ont été frappés, dans la composition des menus, nos vins doux naturels au profit de produits étrangers qui, certes, sont de toute première qualité, mais qui n'auraient pas dû — semble-t-il — éliminer dans les banquets officiels nombre de grands crus nationaux de la Côte Vermeille.

Snobisme ? Légèreté ? Inconscience ? Incompréhension ? Peu importe.

A l'occasion de manifestations nationales où les organisateurs s'étaient ingéniés à présenter exclusivement des réalisations du génie

français, cette note discordante est venue rompre désagréablement l'ordonnance harmonieuse de l'ensemble.

Aussi, dès que connu le menu de l'Elysée, la Confédération nationale des producteurs de vin doux naturels s'est réunie, le jeudi, 21 juillet, à son siège social à Perpignan, en Conseil d'administration. Au cours de la séance, son président, M. Henry Vidal, a donné connaissance du menu servi aux Souverains anglais au premier dîner officiel de la réception qui leur a été faite par le Chef du gouvernement français et sur lequel figure du vin de Porto. La Confédération nationale, représentant la totalité des producteurs de vins de dessert français, a regretté que les produits de notre sol soient oubliés dans des circonstances où ils devraient être à l'honneur et, à l'unanimité, ses représentants ont décidé d'envoyer immédiatement une protestation à ceux qui président aux destinées des vins à appellation d'origine.



JETONS DES GARDES MARCHANDS DE VIN

LA SITUATION DU MARCHÉ

D'après le *Journal Officiel* du 12 juillet, les surfaces plantées en vignes à vendanges ont augmenté en France de 3.001 hectares en 1938 ; pour les raisins de table, la progression se chiffre par 910 hectares.

Le décret du 20 juillet vient de libérer de l'échelonnement les vins restant en cave à la propriété.

Cette libération, absolument nécessaire, avant les nouvelles vendanges, doit rester sans influence sur les cours, beaucoup de vins en caves ayant fait l'objet de contrats de vente antérieurs.

D'autre part, il ne faut pas oublier que les producteurs pourront résister par le warrantage à 10 francs le degré et, que la nouvelle réglementation prévoit pour la première tranche de la récolte 1928 un maximum de 10 o/o de la déclaration avec minimum de cent hectoli-

tres, tandis que la deuxième ne sera jetée sur le marché qu'après constatation sur les places méridionales du prix minimum de 15,50 à 17 francs le degré.

P. D.

CHRONIQUE

Les blés dans le midi

La moisson se termine. Un peu partout dans le Midi s'édifient les gerbières et les pronostics sur l'importance de la récolte vont leur train.

Les rares battages effectués indiquent un rendement satisfaisant, un poids de l'hectolitre élevé. 1938 s'inscrira dans le Midi parmi les « années à blé » alors que fin avril la situation apparaissait à beaucoup comme irrémédiablement compromise.

Nous constatons une fois de plus que les hivers secs et froids sont les plus favorables au rendement en grain du blé.

Cette année est particulièrement remarquable à ce point de vue. La période hivernale est caractérisée par une sécheresse anormale (**23 mm. 1** contre **181 mm. 5** pour les mois de décembre-janvier-février) et une température au-dessous de la moyenne.

Au début de mars, les blés ont en général un développement réduit, le tallage herbacé est faible, mais le système radiculaire est relativement bien développé. Pendant l'hiver, les racines se sont enfoncées à la recherche de l'eau. Elles ont occupé les couches profondes du sol où elles trouvaient de l'humidité et une température favorable à leur croissance, tandis que le système foliacé voyait sa croissance freinée par les basses températures.

Les terres motteuses, soumises aux alternatives de gel et de dégel, sont finement pulvérisées et sèches en surface, les mauvaises herbes n'ont pu germer ou leur développement a été limité.

Au début du printemps, les blés sont donc relativement clairs, mais propres et exempts de maladies, et bien verts. Et cette belle teinte verte des champs de blé a surpris bien des agriculteurs en mars et avril dernier, en pleine période de sécheresse, alors que les fourrages ne poussaient pas et étaient détruits par les gelées. C'est que le système radiculaire du blé se trouvait installé dans les couches profondes encore bien pourvues d'eau et que par ailleurs le blé est suffisamment résistant au froid pour ne pas souffrir des simples gelées blanches.

Courant mars, la montée des blés commence, plus ou moins tôt suivant les variétés. Les premières épiaisons sont notées à partir de la mi-avril (le 15, Florence × Aurore ; le 21, Auguste-Tezier).

A ce moment, les cultures commencent à souffrir — c'est la période critique — celle où la plante a les exigences en eau les plus grandes. Et les blés précoces, ceux qui ont épié bien avant les pluies des premiers jours de mai, sont restés courts, ils n'ont qu'un petit nombre d'épis, les dernières talles n'ayant pas eu suffisamment d'eau pour achever leur développement.

Les pluies des 3, 5, 6, 7 et 9 mai, bien que tardives, rétablissent la situation. Elles arrivent en effet au moment de l'épiaison de la majorité des variétés (Préparateur-Etienne, Jules-Tézier, Saissettes et Tuzelles, Riéti, Gua, Carlotta-Strampelli), et apportent l'eau indispensable au développement des plantes pendant la période épiaison-fécondation.

Les variétés qui ont épié vers le 20 avril présentent généralement deux étages d'épis sur la même plante. Le maître brin, le premier développé, a vu sa croissance limitée par la sécheresse, son chaume reste court. Au contraire, les épis secondaires n'ont terminé leur montée qu'au début de mai, au moment des pluies, leur croissance a été plus normale et à l'inverse de ce que l'on constate généralement, ils sont portés par des chaumes plus grands que les tiges principales.

Les mois de mai et juin n'ont pas permis le développement des rouilles, à peine peut-on noter quelques attaques de rouille brune dans les cultures irriguées et de rares taches de rouille noire à la veille de la moisson.

En somme, l'hiver et le printemps secs et froids ont permis d'avoir des cultures propres, exemptes de maladies, résistantes à la sécheresse du fait de leur enracinement profond, résistantes à la verse par suite de leur faible densité et de leurs pailles relativement courtes. Les pluies de mai sont arrivées assez tôt pour permettre une fin d'épiaison et une fécondation normales. La sécheresse ultérieure n'a pas permis le développement des maladies (piétins et rouilles), mais n'a pas amené d'échaudage violent.

Les seuls parasites qui ont occasionné des dégâts sont : le charbon nu du blé sur certaines variétés telles que Florence × Aurore, et le cèphe dont les dégâts ont pu être confondus avec ceux du piétin verse. Contre le charbon parasite dont l'infection se fait au moment de la floraison et qui se transmet par conséquent par la semence, le seul moyen de lutte consiste dans l'enlèvement systématique des épis charbonnés avant floraison. Le traitement à l'eau chaude, parfois préconisé, est, dans l'état actuel de l'appareillage, à peu près impraticable.

Le cèphe provoque deux sortes de dégâts : d'une part des épis blancs, d'autre part, la verse. La larve vit dans l'intérieur du chaume aux dépens de la moelle et se retire à la maturité du blé à la base des chaumes. Elle incise la base de la tige qui se brise au moindre vent et présente une section parfaitement régulière.

La tige coupée longitudinalement montre, en place de moelle, une poussière blanc brunâtre et les nœuds sont perforés.

Le seul moyen de lutte consiste dans un déchaumage léger, le ramassage et l'incinération des chaumes dans lesquelles les larves ont tissé un cocon brunâtre.

En Lauraguais, le début de l'hiver moins sec (83 mm. d'eau en décembre ; 89 mm. en janvier ; 37 mm. en février à Castelnaudary) a permis un développement foliacé hivernal plus important qu'en Languedoc ou en Provence, mais encore un peu plus réduit qu'en année normale.

Le printemps sec et froid n'a pas permis l'extension de la rouille jaune qui était cependant apparue sur Gua, dès la fin mars.

Les pluies de mai sont arrivées en pleine période d'épiaison de Gua, et la sécheresse ultérieure a assuré au blé une fin de végétation exempte de maladie.

Le vent « d'autan », si redouté des agriculteurs du Lauraguais, car il provoque un échaudage intense des blés non mûrs et l'égrenage de ceux qui sont arrivés à maturité, a soufflé le 7 juillet, alors que fort heureusement plus de la moitié de la récolte était coupée. Ses dégâts, bien que limités, sont cependant sensibles puisque certains agriculteurs déclarent avoir laissé sur le champ, du fait de l'égrenage, trois à quatre fois la semence, soit de quatre à six quintaux de grain à l'hectare.

Sur les coteaux de la Montagne Noire, là où les blés n'étaient pas encore mûrs, ce même vent d'autan a provoqué de l'échaudage.

Si l'agriculteur est condamné à subir le vent d'autan, il peut néanmoins pallier dans une certaine mesure aux dégâts d'égrenage, car il a été démontré cette année encore que les blés barbus (Gua, notamment) sont plus sensibles à l'égrenage que les blés sans barbes. Parmi les blés sans barbes, il faut toutefois excepter Ardito et un certain nombre de ses descendants qui sont eux aussi très sensibles à l'égrenage. La population cultivée en Lauraguais sous le nom de Mandoul 22, s'est montrée plus résistante à l'égrenage que Gua.

Peut-on de ces constatations tirer quelques enseignements pour la culture du blé dans nos régions méridionales ?

Sans vouloir entrer dans des détails, relativement au choix des variétés, choix sur lequel nous nous proposons de revenir dans une prochaine chronique, on doit remarquer que ce ne sont pas toujours les variétés les plus précoces qui se comportent le mieux en régions sèches. Cette année, par exemple, les variétés Auguste-Tézier et Florence × Aurore ont souvent été désavantagées parce qu'elles ont épié bien avant les pluies dont ont pu profiter en période critique des variétés plus tardives. Doit-on abandonner ces variétés ? Nous ne le pensons pas, mais nous estimons qu'elles devraient être réservées aux semis les plus tardifs, ce qui éliminerait un autre risque encore, celui dú gel en période d'épiaison.

Un faible développement hivernal du blé, pourvu que la terre soit propre, paraît favorable au rendement. Il semble donc que des semis à faible densité, à écartement permettant le passage d'une houe pour détruire les mauvaises herbes et ameublir le sol après les pluies d'un hiver normal sont des pratiques à recommander. L'ameublissement profond du sol, le fouillage, permettant l'emmagasinement des eaux de pluie en profondeur ; l'évacuation des eaux stagnantes sont également de nature à favoriser le développement en profondeur du système radiculaire, condition essentielle pour que le blé puisse supporter la sécheresse.

Enfin le blé est une plante qui, sans être particulièrement gourmande, ne donne des rendements satisfaisants que si elle a suffisamment à manger. Beaucoup de cultures viticoles paraissent avoir faim ; il faut se préoccuper de la fumure du blé comme on se préoccupe de celle de la vigne.

A. Alabouvette.

LES CULTURES MARAICHÈRES ET FRUITIÈRES EN ROUSSILLON [1]

5° *Les variétés. — Les porte-greffes.* — En premier lieu, on doit insister sur la nécessité de n'adopter qu'un petit nombre de variétés qui ont fait leurs preuves. Il existe chez nous beaucoup trop de variétés de fruits et on devrait envisager une sélection rigoureuse de celles-ci, pour ne retenir que celles qui se montreraient supérieures. Il reste aussi à souhaiter que l'on entreprenne des croisements pour créer de nouvelles lignées. C'est une œuvre de longue haleine, mais combien riche d'espoir ! Par ailleurs la fécondation artificielle devrait être étudiée.

Les porte-greffes jouent un rôle primordial ; aussi doit-on les choisir avec soin. On doit tenir compte du climat, du sol et de l'influence réciproque du greffon et du sujet. On sait que le porte-greffe agit sur la vigueur, la fécondité, la précocité et sur la qualité du fruit. Aussi bien pensons-nous qu'un jour prochain on entreprendra une étude expérimentale des divers porte-greffes.

Beaucoup d'arboriculteurs possèdent une pépinière particulière. On trouve aussi un certain nombre de pépinières commerciales dans la vallée de la Tet (Ille-sur-Tet, Millas, Perpignan) et à Elne.

Dans notre pays on pratique sur une grande échelle le greffage en écusson. Rappelons que l'on doit soigner cette opération qui a la plus grande importance ; on doit choisir le greffon sur des sujets sains, vigoureux, fertiles et bien identifiés au point de vue variétés.

6° *La taille.* — En Roussillon, on est venu tard à cette pratique. Il n'y a pas bien longtemps encore, les arbres bien taillés étaient une rareté et

(1) Voir p. 70.

où pouvait voir le plus grand nombre dans un état de misère pitoyable. Fort heureusement, aujourd'hui, la pratique de la taille se développe rapidement. Un nombre de plus en plus grand d'arboriculteurs s'applique à former correctement la charpente et effectue une taille en vert ou en sec rationnelle.

Ce n'est pas ici le lieu de décrire les méthodes de taille. D'ailleurs, les Services agricoles, ainsi que le Service de Propagande agricole de la Compagnie P.-O.-Midi, donnent de nombreuses démonstrations de taille publiques et pratiques qui sont très suivies et qui donnent les plus heureux résultats.

Nous ferons seulement quelques observations d'ordre général. Nous pensons que la technique de la taille des arbres fruitiers n'est pas encore bien au point. Seule, une expérience poursuivie sur de longues années et scientifiquement contrôlée permettrait d'établir un système de taille bien approprié aux espèces fruitières et au climat du Roussillon. Est-ce à dire que l'on ne doive pas, dès maintenant, appliquer la technique omnibus qui donne ailleurs de bons résultats ? Nous répondons par l'affirmative. Mais nous ajoutons que c'est seulement une solution d'attente et non la solution définitive qui donnera le rendement optimum. C'est pourquoi nous demandons que l'on s'attache à résoudre ce problème.

A y bien réfléchir, nous estimons que l'arboriculteur doit se préoccuper spécialement de bien former ses arbres en s'efforçant de bien les évaser, afin de permettre une meilleure aération et un ensoleillement plus intense. Par la suite, nous lui conseillons de se contenter d'un élagage d'hiver pour obtenir l'équilibre dans la répartition de la sève de l'arbre et pour se débarrasser des parties mortes.

Les insectes et les maladies

Il n'est pas douteux que si nos fruits sont remarquables par leur saveur et leur finesse, ils laissent malheureusement trop à désirer quant à leur présentation : ils sont trop souvent véreux ou tachés. Pour lutter avec succès contre l'envahissement de nos marchés par les produits étrangers qui sont sains, exempts de toute tare, souvenons-nous que la meilleure arme consiste dans l'amélioration de la lutte antiparasitaire.

La plupart des agriculteurs se montrent surpris de voir que les fruits d'aujourd'hui sont fréquemment atteints par les parasites. Tous évoquent avec joie l'heureuse époque où, sans accorder de soins aux arbres on récoltait des fruits sains. Comment expliquer une pareille transformation en l'espace de quelques décades ? On peut, en thèse générale, admettre, ou bien que les parasites n'existaient pas chez nous et ont été importés, ou bien existaient sans que l'on y prête attention ou qu'on les aient déterminés.

Le fait est pertinent, les maladies et les insectes se sont multipliés avec une prodigieuse rapidité. Comme pour les autres plantes, la culture généralisée d'une espèce sur une même région, se traduit toujours par l'envahissement de celle-ci par les parasites.

On constate que la pratique des traitements antiparasitaires longtemps négligée, a tendance à se développer. Les bouillies mixtes composées, qui agissent sur plusieurs parasites à la fois, jouissent de la faveur des arboriculteurs. Souvent, on les applique avec le pulvérisateur viticole,

mais on rencontre déjà pas mal d'appareils à grand débit et à haute pression qui ont une supériorité incontestable.

On se rend compte maintenant que les traitements bien faits au moment voulu paient toujours. C'est pourquoi, en vue de rendre aisée la tâche du praticien, l'installation d'une station spécialisée d'avertissements contre les parasites serait particulièrement opportune. La lutte généralisée sur de grandes étendues, qui est souhaitable, pourrait être ainsi plus facilement et plus efficacement réalisée par les Syndicats de Défense pour les cultures.

Remarques diverses. — L'arboriculture fruitière constitue, pour beaucoup de petits exploitants, un revenu non négligeable et assure toujours du bénéfice à ceux qui ont des arbres sains et de rendement élevé.

Dans notre pays, où l'arboriculteur se double souvent d'un jardinier ou d'un vigneron, on constate que parfois les qualités des fruits et les rendements obtenus se ressentent de l'insuffisance de soins.

Cependant, on est heureux de constater que des progrès très nets ont été acquis et ceci grâce aux efforts conjugués de la Direction des Services agricoles, sous l'active impulsion de MM. Soursac et Basset, du Service de Propagande agricole du P.-O.-Midi et des agronomes spécialisés.

On observe néanmoins que des arboriculteurs commettent des fautes qu'il nous suffira, croyons-nous, de citer, pour voir disparaître ; ce sont : production prématurée des jeunes arbres, déséquilibre des fumures, négligence dans les travaux culturaux, taille mal comprise, défaut de sélection dans le choix du greffon, plantation mal exécutée.

Une mention spéciale doit être faite à la question de l'espacement des arbres. M. Fages de Roma a donné, dans ses « Aphorismes Ruraux » *(Bulletin Société Agricole S. et L. des P.-O. 1854),* des conseils qui restent d'actualité et que d'aucuns ont, bien à tort, négligé :

« De fruitiers veux-tu t'enrichir
« Les trop rapprocher c'est faillir
« Entre les arbres taillés, pense
« Qu'il faut six mètres de distance. »

L'ABRICOTIER

La culture de l'abricotier est fort en honneur en Roussillon, où elle occupe une place importante (1). L'abricotier est cultivé surtout en association avec la vigne. On le trouve aussi dans les jardins et quelque peu dans les prés et dans les champs.

Dans notre région, il trouve des conditions climatériques favorables et un sol approprié pour bien végéter. Aussi nos abricots sont-ils particulièrement renommés, non seulement pour leur précocité, mais encore pour leur beauté et leur saveur. Ils possèdent les plus grandes qualités : ils sont colorés, gros, charnus, sucrés — et non pas farineux — et parfumés.

On rencontre l'abricotier, plus spécialement, dans la vallée de la Tet

(1) La France occupe le troisième rang après les Etats-Unis et l'Espagne dans la production mondiale de l'abricot. Le Roussillon est une région productrice de première importance, cette culture n'étant pratiquée que dans la vallée du Rhône et la Provence à cause de la délicatesse des fleurs.

à Perpignan, Toulouges, Le Soler, Pézilla-de-la-Rivière, Millas, Néfiach, Ille-sur-Tet ; dans la Salanque à Saint-Laurent, Villelongue, Bompas, Sainte-Marie, Elne, Alénya ; dans le Crest à Salses et Rivesaltes ; dans les Aspres à Thuir, Trouillas et Pollestres.

D'après l'enquête agricole de 1929, il y avait 320.000 abricotiers dans la région de Perpignan ; 100.000 à Ille-sur-Tet et Millas ; 80.000 à Salces et Rivesaltes ; 120.000 dans les cantons d'Argelès et de Thuir.

Exigences agrologiques. — L'abricotier préfère des sols légers, chauds et très perméables. Il redoute les terres humides, lourdes et compactes ; il ne supporte ce genre de terrain que s'il est greffé sur prunier. Nulle part, il n'est aussi productif qu'en Salanque, où il mesure jusqu'à six à huit mètres de haut, ce qui fait des arbres d'un énorme développement. Les années de prospérité, certains de ces arbres ont rapporté plus de mille francs.

Porte-greffes et greffage. — L'abricotier se reproduit mal par semis de noyaux. On le greffe surtout sur prunier « mirobolan », assez souvent sur franc, rarement sur pêcher et amandier.

Le *pêcher* est à recommander pour les terres d'alluvions ; le *franc* est indiqué pour les terres sèches et de coteaux, en le greffant sur place comme la vigne ; le *prunier* doit être réservé aux terrains frais ; le mirobolan de semis sera réservé aux sols frais ; le reine-claude ou le Damas sont à conseiller dans les lieux humides exposés aux vents.

En Roussillon, le greffage en écusson, au lieu d'être fait en pied ou en tête, s'opère à mi-tige, c'est-à-dire à 0 m. 40 - 0 m. 50 du sol, dans le but d'éviter le décollement du greffon pendant les premières années, par les coups de vents violents (1). On admet généralement que cette manière de faire communique une résistance supérieure à l'action des vents forts du pays.

Espacement. — L'abricotier est planté chaque 5, 6 ou 7 rangées de vigne, soit sur la ligne, soit au milieu de l'interligne. Le premier système qui facilite les travaux de culture est le meilleur. Encore faut-il arracher la souche correspondante. Il tombe sous le sens que l'on doit éviter, la concurrence entre l'arbre et la souche.

L'abricotier n'atteint sa pleine productivité qu'à cinq ou sept ans ; il commence à décliner à douze ans, dans le Regatiu et les Aspres ; en Salanque, il se maintient en bonne production jusqu'à 25 ou 30 ans et même 40 ans.

Variétés. — La variété la plus répandue et qui jouit d'une grande faveur auprès des arboriculteurs, est l'abricot rouge du Roussillon, dont le fruit, très coloré, est volumineux et savoureux. Il est excellent à consommer à l'état frais.

On rencontre aussi, en faible proportion, d'après M. Basset, les variétés : Hâtif colomer, Caninos et Bolida, mûrissant avant les rouge du Roussillon, et Muscat, arrivant à maturité plus tard.

---

(1) Nous conservons présent à la mémoire le triste spectacle qu'il nous fut donné de contempler, après un vent soufflant en tempête, dans un verger de Pia : quatre jeunes et déjà superbe abricotiers pleins de vigueur et lourds de fruits dorés, étaient renversés, sciés au ras du sol. C'étaient les seuls arbres de la plantation qui avaient été greffés — sûrement par oubli — au niveau du sol. On nous a rapporté des faits semblables.

Taille et forme des arbres. — C'est habituellement sous la forme de gobelet, plus ou moins évasé, que l'abricotier s'exploite. A notre avis, une fois que la charpente est établie, on ne doit plus le tailler à cause de la gomme. On adopte la forme en gobelet à haute tige, mais on peut le conduire en formes basses. Nous pensons qu'on sera bien inspiré de se contenter de supprimer les gourmands et de pincer les branches à fruits, afin de régulariser une végétation souvent trop luxuriante.

Les maladies et les insectes. — On observe ordinairement trois maladies qui provoquent des dégâts de plus en plus importants ; ce sont : le corynéum, le monilia et la rouille de l'abricotier. Les deux premiers s'attaquent aux rameaux, aux fleurs, aux fruits et aux feuilles ; la dernière, surtout aux feuilles. On lutte avec succès contre elle en employant le cuivre (sous forme de sulfate ou d'oxychlorure).

Comme insectes ennemis de cette plante, on doit signaler le « capnodis tenebrionis » et « la Lyda » contre lesquels on se défend mal.

Mais le mal le plus redoutable est celui qui fait que certaines plantations sont littéralement dévastées par un accident qui provoque la mort brusque de tout l'arbre ou d'une partie de celui-ci. Sur ces dépérissements brusques ou progressifs, on connaît fort peu de choses. En fait, on constate le mal sans entrevoir le remède, si remède il y a. Aussi faut-il souhaiter qu'un jour prochain, un spécialiste sagace et compétent s'attache à résoudre cette énigme qui, jusqu'ici, a causé de lourds préjudices aux producteurs. Ce problème mérite d'autant plus d'être rapidement éclairci que, chaque année, augmente le nombre de plantations décimées.

La récolte. — La vente de l'abricot

Les abricots sont récoltés ici du 20 juin au 15 juillet (1).

La période de cueillette est très courte. Aussi n'est-on pas surpris de voir, pendant une quinzaine de jours, les divers marchés locaux plus ou moins submergés. Les années de bonne récolte, devant un afflux pléthorique de ces fruits, les cours s'effondraient pour atteindre, en 1934 par exemple, 0 fr. 50 à 0 fr. 60 le kilogramme.

Cette arrivée massive d'un produit pendant une courte durée pose un problème des plus difficiles. La pulperie a été, il faut le dire, une solution fort heureuse. L'entrepôt frigorifique sera, dans l'avenir, d'un précieux secours.

Nous estimons que l'on doit vendre le plus possible d'abricots en nature. On devrait, par une habile propagande, développer la consommation de ce fruit. Y a-t-on songé ?

La création d'un entrepôt frigorifique permettrait d'échelonner la période de vente et, partant, éviterait la chute des prix.

L'assainissement de ce marché est aujourd'hui réalisé, grâce à l'existence de « pulperies coopératives » adjointes aux distilleries coopératives. Au fond, il n'est pas surprenant que ce soit les coopératives de sous-produits de la vigne qui créent ces organisations puisque, aussi bien, les abricotiers sont plantés dans la vigne et constituent une culture de complément de celle-ci.

En dehors de la transformation en pulpe, qui est d'un excellent rap-

(1) Les premiers sont récoltés dans la région de Salces.

port, on peut envisager la dessiccation du fruit ou la préparation de pâte d'abricot. Ce n'est là qu'une vision d'avenir !

Depuis une dizaine d'années, la presque totalité de la production (le débouché anglais a diminué à partir de 1926) est écoulée sur notre propre marché. Seule la Suisse continue à nous en acheter quelque peu.

On a expédié du Roussillon les quantités suivantes (en tonnes) : 4.800 en 1925 ; 6.400 en 1927 ; 1.000 en 1928 et en 1930 ; 7.300 en 1929 ; 2.545 en 1931. Ces chiffres montrent combien est capricieuse la production de cet arbre sensible.

LE PÊCHER

De tout temps, le Roussillon a été un grand producteur de pêches savoureuses renommées par leur beau coloris, leur précocité et leur grande qualité.

On rencontre particulièrement le pêcher dans les jardins, où il occupe généralement les trois quarts ou la totalité de la surface. Il y a aussi un certain nombre de plantations dans le vignoble.

Il est réconfortant de constater que sa culture est toujours mieux soignée, grâce à l'application méthodique des traitements antiparasitaires, de la taille et des engrais.

D'après l'enquête agricole de 1929, il existe 475.000 arbres dans les deux cantons de Perpignan, 350.000 à Ille-sur-Têt, dont les pêchers sont réputés. Le troisième centre important est Palau-del-Vidre, avec 250.000 pêchers.

Exigences agrologiques. — Cet arbre affectionne les sols sains, perméables, profonds et qui s'échauffent facilement. Ses régions de prédilection sont Ille-sur-Têt, Perpignan, Saint-Estève et Palau-del-Vidre.

Porte-greffes et greffage. — Le *franc,* qui est le porte-greffe le plus répandu, doit être réservé aux alluvions siliceuses et légères. Le *prunier Saint-Julien* est à conseiller dans les sols argileux et compacts. L'*amandier* convient aux sols secs, calcaires et compacts.

Le greffage en écusson à œil dormant (juillet-août), pratiqué à 0 m. 10 ou 0 m. 20 du sol, est le plus couramment adopté.

Espacement. — Beaucoup trop de plantations pèchent par leur trop grande densité ; les distances sont de 3 m. × 4 m. ou 4 m. × 4 m. Il faut adopter au moins 5 m. × 5 m. ou mieux 6 m. × 5 m. Dans la vigne, on adopte, parfois à tort, 5 m. × 5 m. ; il est préférable d'adopter 6 ou 7 mètres au carré.

Les pêchers sont vigoureux et produisent à plein à partis de la troisième année. Leur production diminue sensiblement à 8-9 ans dans le Régatiu, après 20 ans en Salanque où la longévité est des plus grandes.

Variétés. — On cultive surtout les variétés précoces. On doit signaler : May Flower, Amsden, Précoce de Hale et Charles Ingouf. On doit regretter que l'on n'accorde pas une place plus grande aux variétés de juillet et d'août en vue d'échelonner la production. En dehors des variétés locales, nous recommandons les variétés : Ouillet, Docteur Aribaut, J.-H. Hale.

Taille et forme des arbres. — Habituellement, les arbres sont conduits en gobelet à haute tige de plein vent. On pratique de plus en plus une taille rationnelle d'hiver et on tend à pratiquer la taille en vert. Les formes basses doivent être préférées.

Les maladies et les insectes. — Deux maladies sévissent d'une manière générale : ce sont le *coryneum* et le *monilia*. La *cloque* et l'*oïdium*, ou blanc, causent un préjudice moins important. Toutes ces maladies, dont la virulence est fonction de l'humidité et de la température du printemps et de l'été, sont justiciables des bouillies à l'oxychlorure de cuivre.

Les *pucerons* causent des dégâts considérables. La *mouche des fruits* (ceratitis capitata) commet des dommages sur les fruits tardifs et limite l'extension de ces variétés. Jusqu'ici, on n'a pas trouvé de remède efficace ; seul l'emploi des gobe-mouches limite les dégâts.

Il faut aussi mentionner la fréquence de la gommose et de la chlorose. Enfin, on doit noter de nombreux dépérissements qui restent inexplicables.

Récolte. — Les pêches du Roussillon sont particulièrement appréciées ; elles sont volumineuses, juteuses, colorées et de saveur agréable. Elles arrivent les premières sur le marché français : à partir du 20 mai. On cultive surtout des variétés hâtives. Il serait souhaitable de répartir, tout au long de l'été, la récolte de ce fruit. Le « ceratitis capitata » est malheureusement un obstacle à cette répartition.

Le marché français absorbe, depuis 1932, la presque totalité des belles pêches du Roussillon. Le marché anglais, qui nous était largement ouvert, nous a été presque fermé à partir de cette date.

A l'opposé de l'abricot, il est difficile d'assainir un marché submergé par la transformation en conserve. Seul le frigorifique peut rendre de précieux services en échelonnant la vente.

Voici le chiffre des expéditions à partir des gares du Roussillon (en tonnes) : en 1925 et en 1926, 6.600 ; en 1927 : 7.200 ; en 1928 :3.000 ; en 1929 : 8.100 ; en 1930 : 6.100 ; en 1931 : 12.700 ; en 1933 : 7.036.

Autres arbres. — A côté du pêcher et de l'abricotier, les autres arbres paraissent d'une importance insignifiante. Cependant, en les groupant, on peut se rendre compte qu'ils occupent une place qui est loin d'être négligeable. Nous les passerons rapidement en revue tout en regrettant de ne pouvoir consacrer une étude détaillée à chacun d'eux.

LE CERISIER

Le cerisier fait l'objet d'une culture importante dans la région de Céret — où les cerises arrivent les premières de France —, mais que nous n'étudierons pas ici puisque cette région, quoique appartenant en propre au Roussillon, ne rentre pas dans le cadre de notre étude.

Dans la plaine du Roussillon, on trouve de ci, de là, quelques cerisiers, sans toutefois rencontrer de plantations complètes. Il semble que cette espèce prenne quelque peu d'extension, parce que, ces derniers temps, elle s'est montrée d'un bon rapport.

Petites Annonces économiques

1191. — **PORCS** de 2 à 3 mois. Craonais ou Anglais, castres p., 375 frs ; 4 p., 480 fr. ; 6 p., 700 frs, port à nos frais. Assurés 2 mois. Ecrire : PORCHERIE ROY, **AGRIS (Charente).**

VINIFICATIONS : dans le Var, Bouches-du-Rhône, Vaucluse, Basses-Alpes.

Laboratoire d'Œnologie
Edm. RETTERER
BRIGNOLES (Var) — Téléph.: 141
Très nombreuses références
Toutes vinifications

Pour bien vinifier, employez les
LEVURES SÉLECTIONNÉES
des Laboratoires
G.-CESAR BOSS - BESANÇON (Doubs)
-: Notice explicative gratuite :-

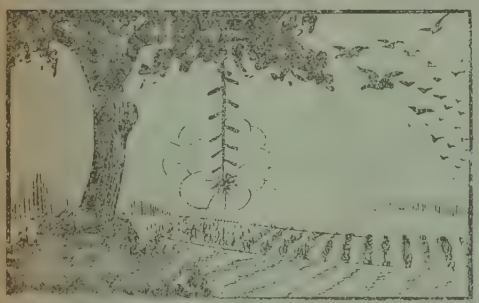
Nos Agriculteurs se modernisent

M. d'ALBENAS, Bas Aumelas, par le Pouget (H. battra désormais ses récoltes avec **"342"** la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg.** Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple, légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, triés vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse. Avec 2 ou 3 personnes au service de sa **342** et avec un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'économie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 3 juillet 1938.

A vendre. — Pressoir à vis, clé ronde, maie bois, contenance 100 hl. environ.

Tracteur viticole pouvant convenir pour cultures maraîchères. S'adresser *Progrès* n° 1100.

PROTÉGEZ VOS FRUITS, RAISINS, GRAINES



contre les moineaux
GRAPPE DÉTONANTE
RUGGIERI
En vente dans les bureaux de tabacs drogueries, quincailleries, etc...

Etablissements RUGGIERI
MONTEUX (Vaucluse)

STATIONS RECOMMANDÉES

Molitg-les-Bains (Alt. 500 m.)

AFFECTIONS DE LA PEAU

Eczémas. Psoriasis, etc.
Autobus gare Prades, 7 kilomètres.
S'adresser à la direction de l'établissement

Alet-les-Bains.

SES EAUX MIRACULEUSES. Estomac, intestins. Oasis de verdure. — Sports. Conditions spéciales pour congés payés. Renseignement Syndicat d'initiative.

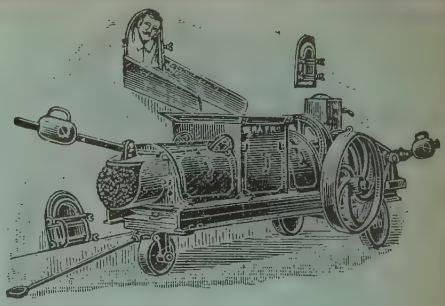
Amélie-les-Bains

CASINO — BOULE — BACCARA
Dancing — Café — Parc.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

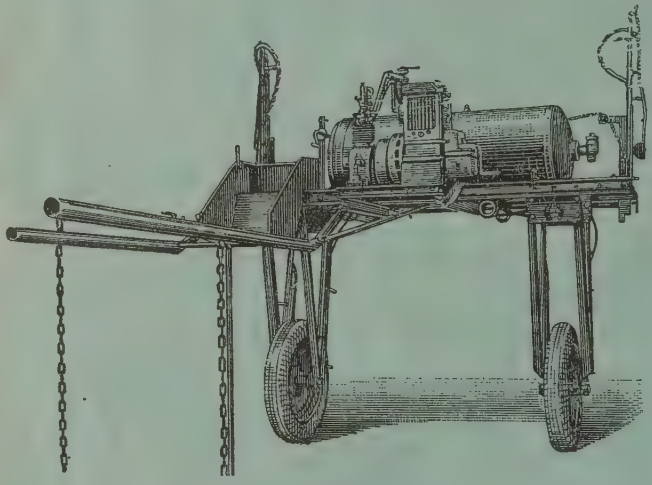
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D.G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 FS

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o
Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;
ne diminue pas les propriétés des Insecticides
et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

:: Insecticides sans danger ::

Contre les ravages de l'Eudémis et Cochylis

Employez

LES DERTOX-PIN

qui sont encore des spécialités de la Société

Les Dérivés Résiniques & Terpéniques

de DAX -- dans les Landes --

DERTOX-PIN (poudre). — Insecticide d'une grande finesse, qui s'emploie au moyen d'une poudreuse ordinaire.

Dosage garanti : 0,25 pour cent de Roténone du Timbo (Lonchocarpus nicou)
3 pour cent d'essence de pin.

DERTOX-PIN (liquide). — Insecticide remarquable s'utilisant par pulvérisation, produit extrêmement mouillant.

Dosage garanti : 60 pour cent d'alcools et de carbures terpéniques.
5 pour cent de Roténone du Timbo (Lonchocarpus nicou)

. . . . . .
. . . . . sont impropres à la consommation et à la vente les vins ayant une teneur en acidité volatile supérieure à 1 gr. 20 par litre. . . . . .

Décrets-lois du 29 juin 1938.

Assurez-vous contre l'acidité volatile

Viticulteurs, attention !

Diverses mesures législatives prises au cours de ces dernières années avaient déjà eu pour but d'avantager les vins bien faits et sans tares. C'est ainsi qu'en fixant une limite de l'acidité fixe des vins, les lois et décrets du 15 juillet 1933, avaient visé à la production de vins bien équilibrés.

Les derniers décrets-lois en ramenant de 1 gr 50 à 1 gr. 20 la limite d'acidité volatile au delà de laquelle le vin devient impropre à la consommation ont également visé à l'obtention de vins de qualité.

Le producteur peut sans difficulté obtenir des vins bien équilibrés, possédant en même temps qu'une richesse alcoolique maxima, une acidité volatile très réduite. Mais pour cela, il doit recourir à une vinification scientifique et rationnelle inspirée des doctrines pasteuriennes.

Par l'emploi de l'ANHYDRIDE SULFUREUX liquéfié on augmentera l'acidité totale en même temps qu'on purifiera le milieu de tous ses mauvais germes.

Par l'emploi des LEVURES PURES et SÉLECTIONNÉES, on augmentera le degré alcoolique des vins en même temps qu'on en diminuera l'acidité volatile.

Sulfiter et levurer les vendanges c'est souscrire économiquement à une assurance pour l'obtention des vins de bonne constitution et de conservation assurée.

Parmi les vins de la récolte dernière les seuls dont l'acidité volatile est encore actuellement très faible sont **ceux qui ont été sulfités et levurés.**

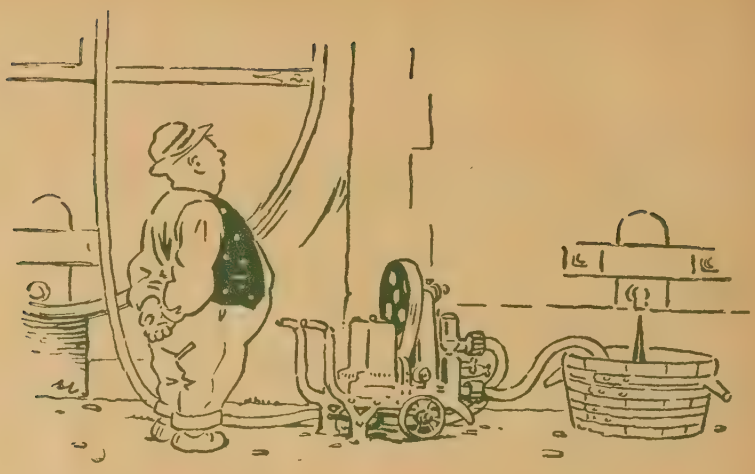
Viticulteurs !

Par le SULFITAGE dont le but est de purifier le milieux de tous les mauvais germes qu'il contient et par l'emploi simultané de LEVURES SÉLECTIONNÉES sur la vendange ou dans le moût, vous serez toujours assurés d'obtenir des vins de qualité SUPÉRIEURE et à l'abri de toute altération.

Viticulteurs !

Levurez vos vendanges avec les LEVURES SÉLECTIONNÉES de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER qui renferment par litre des milliards de cellules en pleine activité cultivées sur les moûts de raisins et acclimatées à l'ANHYDRIDE SULFUREUX, conditions nécessaires et obligatoires pour s'emparer du milieu et lui imprimer toutes les qualités voulues.

Tournez S. V. P.



La fermentation des vendanges ensemencées avec les levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER

ANHYDRIDE SULFUREUX

Levures sélectionnées actives

VINIFICATION ECONOMIQUE - VINS PARFAITS

Notices, prix-courants, mode opératoire complet de vinification
gratis franco sur demande

LA CENTRIFUGATION DES VINS

effectuée immédiatement après la fermentation

avec

LE CLARIFICATEUR De Laval

constitue une véritable stérilisation à froid.

Vendez votre vin en primeur ou conservez-le longtemps en cuve, il sera toujours aussi limpide et brillant sans soutirage, grâce au

CLARIFICATEUR De Laval

à évacuation automatique des lies

Débits de 12 à 100 hectos à l'heure convenant à toutes les exploitations.

Brochure illustrée sur demande

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, 10, Rue Charles-V, PARIS (IV°)

EAU

QUELS SONT LES MEILLEURS SOURCIERS ? ?
CEUX QUI ONT EU LE PLUS DE SUCCES

Demandez la liste à :

J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)

COMPAREZ LES REFERENCES

Plus de Futaille gâtée !

avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE. TOURNE, GRAISSE, etc...

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces **2** sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE. Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des **ETABLTS FUTINOL, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)**

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

FLUOSILICATE DE BARYUM

Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace

contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...

Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARDINGEN (Holl.)**

Représentant pour la France :

Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (x^e^)

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8^e^

LUTTEZ contre
le DORYPHORE

AVEC
LES
PULVÉRISATEURS
ET POUDREUSES

VERMOREL
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)
Société Anonyme au Capital de 8.000.000 de Francs
Catalogue gratuit sur demande

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES
Etablissements AUBERT
Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs
14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888
SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

LE MARCHÉ DES TOURTEAUX

Communiqué par les Ets ROCCA, TASSY et DE ROUX
9, rue Roux-de-Brignoles — MARSEILLE

La demande en Tourteaux de toutes sortes est toujours très vive et dépasse actuellement toutes nos possibilité de production.

La sécheresse et la très mauvaise récolte fourragère provoquent de très grands besoins qu'il est impossible de satisfaire uniquement avec des Tourteaux.

Le prix du Tourteau n'a varié que dans la proportion très minime fixée par les commissions de surveillance des prix, tandis que les autres produits alimentaires pour bestiaux ont haussé considérablement, d'où augmentation artificielle de la demande.

Cet état de choses nous met dans la situation pénible de ne pouvoir contenter notre clientèle, les stocks sont entièrement épuisés et il ne faut compter que sur la fabrication journalière pour satisfaire les engagements pris et les besoins du moment.

Les Établissements Rocca, Tassy et De Roux ne peuvent céder que cette fabrication journalière, mais cette dernière étant minime, à coté de la demande, une répartition est nécessaire entre les clients habituels seulement.

Les Établissements Rocca, Tassy et De Roux mettront, en conséquence, à la disposition de leurs clients et aux conditions de leur tarif établi conformément aux autorisations de la Commission de surveillance des prix, une petite quantité de leurs produits, selon leurs disponibilités et pour les besoins immédiats.

VITICULTEURS !

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'*AZOTE ORGANIQUE*, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire

L'Azote organique du *TOURTEAU* est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exigez :

le Tourteau d'Arachides déshuilés

(PROGRÈS N° 31)

produit extra-sec, garanti HUIT POUR CENT d'Azote Organique minimum, des

ÉTABLISSEMENTS ROCCA TASSY & DE ROUX

9, rue Roux de Brignolles — MARSEILLE

Pour vos Vendanges utilisez les

SOLUTIONS SULFUREUSES et les LEVURES SELECTIONNÉES

LABORATOIRES L. MAURÉ 17 Place Paul Vidal TOULOUSE

Téléphone 250.86

Les Produits des Laboratoires L. Maure donnent des Vins de qualité

Cond. intérieures
6 et 8 places
Transformable
métallique
6 places

402 Peugeot

les voitures de grand luxe les plus économiques

LE PRUNIER

Les plantations de prunier sont assez disséminées et, la plupart du temps, ne reçoivent pas de soins spéciaux. Taillés à haute tige, les pruniers du pays appartiennent en majorité à la varité reine-claude, dorée ou verte.

LE POIRIER ET LE POMMIER

Ces arbres se rencontrent surtout dans la région montagneuse du département. En Roussillon, on ne rencontre que des pommiers isolés. Par contre, la culture du poirier tend à gagner du terrain, particulièrement aux environs de Perpignan. On peut, sans crainte d'insuccès, envisager des plantations de poiriers précoces (juin-juillet), que l'on conduirait en cordons. On préfère les variétés : Beurré Giffard, Docteur J. Guyot et Bon Chrétien Williams. Ces poires précoces se vendent généralement un bon prix.

LES FIGUIERS

Les figuiers sont disséminés un peu partout. D'après l'enquête agricole de 1929, il y en avait 6.478 aux alentours de Perpignan et 9.000 aux environs d'Argelès. La variété « Coll de Senyora » est estimée.

Les *raisins de table* devraient être étudiés. Nous renvoyons nos lecteurs à notre étude antérieure.

Les aurantiacées se rencontrent dans des lieux et tendent à se répandre. A côté de l'*oranger,* il y a le *citronnier* et le *mandarinier.*

L'*olivier,* autrefois fort répandu, fait maintenant figure de parent pauvre et ne se rencontre que dans certains villages, notamment à Ille, à Cerbère, à Argelès et à Ponteilla.

L'*amandier* se trouve en assez grand nombre à Rivesaltes et à Ponteilla. C'est l'arbre de prédilection des terres calcaires et peu fertiles du Crest. Les propriétaires de ces terres ingrates et qu'ils laissent parfois incultes, seraient bien inspirés d'effectuer des plantations avec cet arbre robuste. Après quelques années, on pourrait vendre, à un prix assez rémunérateur, des amandes, en vert ou en sec.

On trouve aussi un certain nombre d'autres arbres répandus un peu partout, à l'état sporadique : signalons le *néflier,* le *néflier du Japon,* le *kaki* (diospyros kaki). Il existe enfin de nombreuses haies vives constituées avec des *noisetiers,* des *cognassiers* et des *grenadiers.*

Tous ces arbres, en même temps qu'ils contribuent à donner un cachet spécial et varié au pays, constituent autant de possibilités de culture de demain. Un jour prochain, ces ressources peuvent être utilisées pour le plus grand bien du pays !

Conclusions. — Parvenu au terme de cette trop courte étude, nous serions satisfait si nous avions pu montrer que l'arboriculteur roussillonnais, placé dans les meilleures conditions du milieu, parviendra aisément à recouvrer la prospérité, s'il veut faire l'effort d'adaptation nécessaire et adopter les disciplines commerciales de son époque. Tout permet d'espérer qu'il sera bientôt couronné par le succès, surtout s'il applique les méthodes nouvelles de culture que nous avons esquissées.

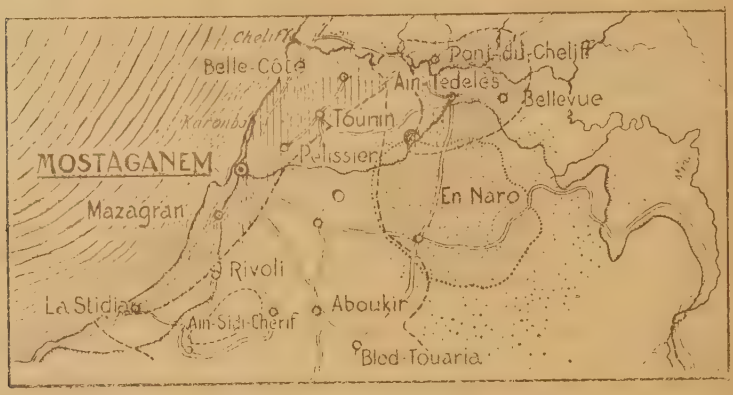
Norbert Got,
Ingénieur agricole.

LA VIGNE DANS LES SABLES DU PLATEAU A L'EST DE MOSTAGANEM

A quinze kilomètres à l'est de Mostaganem et au sud-est s'étend un plateau de sable, pliocène, limité au nord par la basse vallée du Chélif et appartenant aux communes d'Aïn-Tedelès, Bellevue et partie de Bled-Touaria. On sait que les communes algériennes ont la superficie de cantons français.

La vigne y est aujourd'hui la culture dominante.

Ce plateau est coupé de vallons humides ou de cuvettes effondrées comme celle d'En Naro, qu'il a fallu drainer par un tunnel. La topographie est faite de pentes douces avec croupes molles.



Carte viticole de l'Est de Mostaganem

En lignes verticales, régions antérieurement viticoles dès 1920.
En blanc, région de Rivoli, Aboukir, etc., région mixte, partie sur les sables.
En pointillé, extension récente, surtout sur les sables.

Les cuvettes sont occupées par des céréales : seigle, orge, avoine, et par les pacages du bétail appartenant aux musulmans dont les « gourbis » (huttes) margent la zone viticole.

Le milieu diffère des dunes côtières, des plaines salées et des coteaux marneux ou calcaires où la vigne fut d'abord plantée en Oranie.

L'altitude de moyenne est de 225 mètres.

Le sol. — Les sables pliocènes sont mobiles, mais ils étaient à peu près fixés en dunes par une légère croûte ferrugineuse et par des plantes arbustives à racines profondes parmi lesquelles des légumineuses remarquables pour les biologistes à cause de l'absence de nodosités radiculaires : Ononis de Massey (Tendron), Ononis à feuille d'euphraise, Lotier de Crête, Retam (genêt), Vesces, Medicago littoralis, Trèfles, Scorpiure, Serradelle et des Lupins sur lesquels nous reviendrons.

D'après les analyses effectuées à Mostaganem, Oran et Montpellier et

rapportées par M. Manquené dans son *Agrologie de l'Oranie orientale*. les sables sont très pauvres, au moins sur le plateau ; car il y a des mélanges calcaires ou argileux sur les pentes — où l'on cultive en particulier le figuier — et de l'humus dans les bas-fonds, en partie consacrés aux cultures légumières et fourragères.

Il n'y a pas de grains siliceux dépassant deux millimètres.

L'analyse physique accuse 900 à 962 pour mille de sable gros non calcaire, et des teneurs en argile variant de 34 à 80 pour mille dans les sables rouges, 12 à 40 pour mille dans les sables jaunes. Le reste : 70 à 73 pour mille, est du sable fin non calcaire.

Pour la terre totale, qui se confond ici avec la terre fine, les analyses chimiques donnent pour mille (grammes par kilogramme) : 0,2 à 0,4 d'azote, 0,02 à 0,2 d'acide phosphorique, 0,7 à 1,8 de potasse, 0,5 à 15 de chaux. Donc chimiquement pauvres.

Il y a des sables rouges ou jaunes sur les territoires d'Aïn Tedelès et Blad Touaria.

Ils sont plutôt rouges sur Bellevue, plutôt jaunes sur En Naro. On a les nuances entre celles de l'ocre jaune et de l'ocre rouge (nuance limite de l'ocre cuite).

Aucune culture annuelle n'est rémunératrice dans des terrains aussi pauvres et dont le labour rompt le peu de liaison due à la croûte superficielle et aux racines.

En bordure seulement, on peut les amender soit avec les marnes sahéliennes (miocène) sous-jacentes, soit avec le tuf du sous-sol des alluvions des vallées. Encore serait-ce payant ?

Nous n'avons pas le dosage du fer. Mais nous savons qu'il suffit d'une quantité très minime pour colorer les grains de silice. C'est pourquoi nous n'avons pas qualifié de sables ferrugineux. Les propriétés chimiques de ces sables sont fonction plutôt de leur pauvreté en calcaire que de leur richesse en fer.

S'ils sont pauvres, les terrains sableux sont cependant généreux — dans la mesure de leurs moyens. Ils ne retiennent pas pour eux le peu d'eau et d'aliments qu'ils renferment. La plante peut y puiser par ses racines pourvu que celles-ci soient présentes en toutes saisons et s'étendent profondément.

C'est le cas des plantes pérennes arbustives, de la vigne en particulier, dont l'ampleur du réseau souterrain dépasse celle de la ramure aérienne.

Ces sols n'ont pas de profils, diraient les néopédologues. Entendez par là que, sur une grande profondeur, leur composition ne varie qu'insensiblement. Comment les placeraient-ils dans la classification slave ? En Europe, ces sables seraient délavés et qualifiés de podzols (sols cendreux ?). Ce n'est pas le cas ici. Ce ne sont pas non plus des dunes. Ils ne deviennent mobiles que quand on les laboure.

Le climat. — Grâce à l'altitude et à un massif boisé, il pleut un peu plus à En Naro que sur le littoral : 530 au lieu de 475 millimètres par an. Maximum 840 millimètres en 1927-28, minimum 270 millimètres en 1934-1935.

En Afrique du nord, l'année météorologique utile aux récoltes est comptée du 1er octobre au 30 septembre (dans le nord de la France, c'est du 1er décembre au 30 novembre).

Il pleut surtout en hiver : janvier et février. Il ne pleut jamais en juin et juillet, rarement en mai et en août.

L'atmosphère est généralement sèche. Ce sont des conditions défavorables au mildiou.

La température moyenne est de l'ordre de 17 degrés, favorable à la vigne.

Les pluies tombent en fortes averses. Une partie se perd par ruissellement, moins cependant sur le plateau sableux que sur les pentes marneuses.

Il est possible aussi que les condensations internes soient facilitées dans le sable et que l'ombrage du sol atténue l'évaporation en été. La vigne crée son propre climat.

Les sables fins apportés par les vents peuvent aussi contribuer à diminuer l'évaporation des feuilles.

Il y aurait là de nombreuses observations à préciser. Mais leur interprétation modifierait-elle les pratiques viticoles ?

Il gèle rarement en avril. Toutefois, autour de la cuvette d'En Naro, on a eu des dizaines d'hectares presque complètement gelés en 1935 et 1938.

Brise-vents. — Une des caractéristiques de la viticulture dans les sables est la nécessité d'établir des brise-vents.

Sur le littoral du Languedoc, ce sont de véritables clôtures en roseaux.

En Afrique du nord on emploie aussi les abris de roseaux morts pour la culture du raisin de table, à Guyotville près d'Alger.

Mais ici on préfère en général les plantes vivantes et basses, en lignes répétées qui arrêtent le vent et obligent le sable à se déposer s'ils n'ont pu l'empêcher de s'envoler.

Autour des jardins irrigués, ce sont des lignes de cyprès ; autour des vignes, des sortes de canne à sucre : le saccharum biflorum imitant les roseaux qui sont plus rares.

Entre les vignes, on pratique des cultures annuelles à raison d'un rang sur quatre. Ainsi, dans chaque intervalle, la plante revient tous les quatre ans, servant en outre d'engrais vert précieux en climat chaud et sol léger, nitrifiant malgré l'absence de calcaire.

Les cultures intercalcaires sont le seigle ou le lupin.

Le seigle est de réussite plus assurée.

Il y a un lupin spontané à feuilles étroites (Lupinus angustifolius) et fleurs bleues.

Mais on ne sème que le lupin jaune (Lupinus luteus) qui possède des feuilles plus larges, rugueuses, retenant le sable ultra-fin, et des tiges rampantes à la base empêchant l'érosion éolienne. Le poids de matière verte et sèche et le poids d'azote sont au total plus grands que celui fourni par le lupin à feuilles étroites, bien que la matière sèche du lupin jaune ne renferme que 0,69 pour 100 d'azote au lieu de 1,69 pour 100 dans l'autre, d'après Manquené.

De plus, le lupin jaune est la seule légumineuse ayant de fortes nodosités (jusqu'à la grosseur d'un œuf) dans ces sables.

Enfin, cette plante (Torinos) étant toxique pour les moutons, les arabes la font respecter !

Le lupin, comme le seigle, se sème en automne, fleurit fin janvier et

s'enfouit en février ou mars après avoir protégé les premiers bourgeons.

A Port-Lyautey (Maroc), nous avons vu aussi des vignes sur sables alluvionnaires avec bandes intercalées, tous les quatre rangs, de seigle et lupin bleu ou jaune. On y considère le lupin aussi comme plante-piège pour attirer le ver blanc. Quand la légumineuse se fane, on l'arrache et on tâche de tuer le ver.

La larve du « rhizotrogue » est également fréquente dans les sables du plateau de Mostaganem. La main-d'œuvre y étant plus onéreuse qu'au Maroc, il n'est pas sûr qu'on puisse y tuer le ver.

(à suivre)

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome
à Gurgy (Yonne)

QUESTIONS DIVERSES

Sur la multiplication végétative du pêcher (1)

On sait que le pêcher est régulièrement greffé sur lui-même (Franc) ou sur d'autres amygdalées (Amandier, Pruniers divers). Dans la culture industrielle, on ne peut pas songer à la reproduction par graines, en raison de l'instabilité de la plupart des variétés commerciales de nature hybride : rares sont celles qui se reproduisent à peu près fidèlement dans l'intégrité de leurs caractères (diverses pêches de vigne).

L'écussonnage d'été est le plus ordinairement pratiqué, soit en pied, soit en tête, selon la destination de l'arbre. Le greffage en pied présente l'inconvénient de faciliter les infections cryptogamiques directement ou par l'onglet; le greffage en tête expose le jeune arbre au décollement sous l'influence du vent ou des façons aratoires. Dans l'un et l'autre cas, le rajeunissement par éducation des rejets de base exige un nouveau greffage. On sait, d'autre part, qu'en raison de la faible durée du Myrobolan, il est recommandé de surgreffer sur Damas ou St-Julien qui recevront à leur tour la greffe du pêcher : l'opération se complique. Le franc, le meilleur porte-greffe dans les terres saines, devrait provenir du semis des noyaux des variétés vigoureuses, mais on a parfois des difficultés à se procurer les plus convenables (Belle de Beausse, Têton de Vénus, etc....).

Bien que le greffage ne soit pas une opération très compliquée, il n'est pas toujours pratique pour le cultivateur ordinaire, en raison des précautions qui demandent à être prises.

Aussi, pour les diverses raisons énumérées plus haut, avons-nous cherché à faire de la multiplication végétative en dehors du greffage, de façon à éviter les aléas résultant de l'opération elle-même, des dissemblances physiologiques entre les deux associés, de la formation d'un bourrelet modifiant la circulation des liquides. Dans le cas d'emploi du franc, l'avantage de pouvoir n'employer qu'un seul pied mère serait à retenir.

Nous ne visons cependant pas la suppression du greffage d'une façon absolue ; il est des cas où nous entrevoyons son maintien ; tel celui d'hybrides F1

(1) Communication à l'Académie d'agriculture, 12 mai 1937.

variétaux ou spécifiques (Pêcher et Amandier, Prunier ou Abricotier) à créer, en vue de leur emploi comme porte-greffe dans des sols spéciaux ; la conservation de leur vigueur initiale serait plus assurée.

Le marcottage et le bouturage du pêcher ne sont pas employés ni même connus ; nous avons tout de même cherché à utiliser l'un et l'autre systèmes.

La réussite du marcottage en cépée de certains pruniers (Damas, St-Julien, etc...), le bouturage de quelques autres (Myrobolan, Mirabellier) nous permettait d'espérer arriver à un résultat avec le pêcher considéré comme rebelle. De fait, il nous est maintenant permis d'affirmer qu'il y a possibilité pratique d'employer ces méthodes sans pouvoir encore toutefois parler de l'aptitude des différentes variétés ainsi que de la manière dont se comportent les arbres issus de ces modes de multiplication, modes qui entraînent nécessairement un changement notable d'enracinement de début.

Le marcottage réussi à ce jour est celui par couchage de jeunes sujets en été (juin) et dont l'enracinement des rameaux a été constaté environ trois mois après leur enfouissement dans le sol (septembre) ; ce mode de marcottage est évidemment moins pratique que le marcottage en cépée que nous avons expérimenté l'hiver dernier et dont nous attendons les résultats Ces derniers nous paraissent certains d'après l'observation de rejets enracinés au pied de vieux pêchers dont les labours avaient ramené la terre à la base de la tige.

Nos essais de bouturage ont été faits à différentes époques, depuis l'automne (15 octobre) jusqu'à la mi-février, et ils ont porté sur des rameaux de un à deux ans, branches principales et ramifications, boutures avec ou sans talon de variétés diverses : sujets francs dont nous ignorons l'origine des noyaux, May Flower, Amsden, Alexander, Carman, Sénat.

L'expérience nous a montré que des boutures d'une vingtaine de centimètres, couchées horizontalement dans des caisses remplies de sable de rivière et disposées à l'air libre, se maintenaient fraîches durant tout l'hiver. Le bourrelet cicatriciel se forme après un mois environ de séjour à l'extrémité basilaire, quelle qu'ait été la position des boutures, horizontale ou verticale.

Les racines apparaissent après le réveil des bourgeons et après le premier développement des rameaux et des feuilles que l'on peut hâter par la mise sous cloche des boutures disposées verticalement, soit dès le début, soit après la cicatrisation seulement. Mais, le tissu cicatriciel est très délicat et il vaut mieux s'abstenir de tout dérangement des boutures. Il est préférable, et d'ailleurs plus simple, de les disposer verticalement aussitôt après les avoir prélevées.

La sortie des racines est d'autant plus précoce et rapide que le développement antérieur des jeunes rameaux est plus avancé.

Nous avons opéré à l'air libre au cours d'un hiver particulièrement doux ; nous n'avons pu préciser les températures nécessaires ou favorisantes. Nous reviendrons ultérieurement sur cette question, mais nous pensons dès maintenant que la couche ou la serre à multiplication sont susceptibles de rendre des services.

Toujours est-il que le procédé que nous préconisons est simple, pratique et économique pour tous.

Les boutures et marcottes enracinées seront plantées sur le domaine du Centre des Recherches Agronomiques du Sud-Ouest, tout à côté des arbres qui les ont fournies, de façon à nous rendre compte du comportement com-

paré des sujets issus des trois modes de multiplication : bouturage, marcottage et greffage.

Il est évident que le procédé employé jusqu'à ce jour demande a être perfectionné, que plusieurs points ont besoin d'être précisés. Il convient tout d'abord d'élucider la question des différences probables en variétés, de déterminer la meilleure longueur des boutures, leur meilleur emplacement sur les arbres, les méthodes de désinfection, l'époque la plus favorable à l'enracinement et à la mise en place, les conditions de température, d'humidité et de lumière les plus favorables, etc...

Nous ferons connaître plus tard les résultats détaillés de nos investigations qui se poursuivent.

DUCOMET et SOUTY.

Nouveau principe de presse

Déjà réputé par ses interventions en huilerie, un ingénieur agricole de Tunis, M. Jean François Parot vient de faire breveter un principe de presse pouvant s'appliquer à l'extraction des huiles, des sucs ou des moûts.

L'organe actif est constitué par deux rouleaux lisses tournant en sens inverse l'un de l'autre comme dans les fouloirs à vendange.

Mais ces rouleaux ne reçoivent pas directement la marchandise à presser, celle-ci leur arrive à chacun par une toile sans fin tendue sur deux autres rouleaux de chaque côté.

Deux de ces rouleaux sont placés à un niveau supérieur aux rouleaux actifs, de sorte que les deux toiles forment ensemble une trémie à parois marchantes approvisionnant la fente plus ou moins large établie entre les toiles elle-mêmes qui divergent ensuite à droite et à gauche sur les rouleaux inférieurs tendeurs.

En tout six rouleaux : deux compresseurs, deux support, deux tendeurs.

En outre les rouleaux actifs sont inclinés de sorte que les jus s'écoulent librement en partie au-dessus de la fente, en partie au-dessous. (Brevet 811.552).

Ce brevet schématique trouvera des applications dans toutes les technologies agricoles.

P. L.

PARTIE OFFICIELLE

Acidité volatile

(Décret du 28 juin 1938)

Art. 1er. — L'article 1er du décret du 19 août 1921, modifié par l'article 1er du décret du 1er février 1930, est à nouveau modifié ainsi qu'il suit :

« *Art. 1er.* — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de « vin » que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

« La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisins frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

« Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

« 1° Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants ;

« 2° Le liquide obtenu par pressurage des lies ;

« 3° Les vins détenus par les producteurs ou les négociants en gros qui, au moment de leur vente, présenteraient, par début d'acescence ou pour toute autre cause, une acidité volatile exprimée en acide sulfurique supérieure à 1 gramme 20.

« Des arrêtés du ministre de l'agriculture pourront, pour des vins d'origine déterminée ou dans certaines années, fixer un chiffre d'acidité volatile différent de celui ci-dessus prévu. Ce chiffre ne devra pas toutefois dépasser 1 gramme 50 par litre :

« 4° Les vins détenus par les détaillants et qui :

« *a*) Bien que leurs éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect reste normal, présentent nettement à la dégustation les caractéristiques de vins piqués ;

« *b*) Étant atteints d'acescence simple, ont, exprimée en acide sulfurique, une acidité volatile égale ou supérieure à 1 gramme 50 par litre ;

« 5° Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés :

« Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 75 centigrammes par litre ;

« Soit par la présence de deux au moins des trois caractères suivants :

« *a*) Acidité volatile supérieure, 1 gramme 50 par litre exprimée en acide sulfurique ;

« *b*) Teneur en acide tartrique total exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1 gramme 25 par litre ;

« *c*) Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre ».

Art. 2. — L'article 3 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1er août 1905, les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins :

« 1° En ce qui concerne les vins.....

« 2° En ce qui concerne les moûts.....

« 3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance, une richesse alcoolique d'au moins 14 degrés, et provenant de vendanges obtenues sur des parcelles complantées pour les neuf dixièmes au moins de cépages de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool qui ne soit pas inférieure à 5 p. 100, mais ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir ».

Art. 3. — Le dernier paragraphe de l'article 6 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Les spiritueux visés au présent article perdent tout droit aux dénominations énumérées audit article, lorsque, par suite d'une rectification consécutive à la distillation ou de tout autre traitement approprié, ils présentent les caractères d'un spiritueux rectifié.

« Sont considérés comme spiritueux rectifiés :

« 1° Les spiritueux ne présentant pas les caractères spécifiques des eaux-de-vie naturelles ;

« 2° Les spiritueux renfermant une quantité totale d'éléments volatils autres que l'alcool (acides, éthers aldéhydes, furfurol et alcools supérieurs) inférieure à 280 grammes par hectolitre d'alcool à 100 degrés.

« Ces spiritueux ne peuvent alors être désignés que sous l'une des dénominations suivantes : « eaux-de-vie », « esprit », « alcool », ces deux dernières pouvant seules êtres suivies de l'indication de la nature des matières premières au moyen desquelles ils ont été préparés. L'alcool de marc peut toutefois être dénommé « marc rectifié ».

La dernière tranche
(Décret du 20 juillet 1938)

Art. 1er. — La formalité de l'échelonnement des sorties de la propriété est levée pour les vins provenant de la récolte de 1937.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel aura lieu cette année au Bois-d'Oingt, le dimanche 21 août.

Des primes importantes en espèces et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave, les produits agricoles et viticoles.

Les animaux domestiques et de basse-cour.

Grand concours de vins et dégustation.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton du Bois-d'Oingt et comprenant :

Concours spécial de l'habitation rurale.

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture.

Culture fruitière, reboisement, apiculture.

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, mutualité agricole.

Enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1938, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Syndicat national des viticulteurs concentrateurs de France
(Résumé du compte-rendu de la réunion du 5 juillet 1938).

Après les considérations du Président annonçant les résultats déjà acquis (Décret du 25 mars 1938, Madagascar) et ceux qui vont l'être, et concluant que *tous* les viticulteurs de la France sont intéressés, directement ou indi-

rectement, à ce qu'en cas de récoltes excédentaires il soit jeté le moins de vin possible sur le marché métropolitain — puis les explications du Secrétaire général Astruc, développant les avantages à retirer d'une exportation coloniale en rapport avec l'étendue et la population des Colonies françaises aussi bien qu'avec l'importance actuelle de nos récoltes, conformément d'ailleurs à l'exposé des motifs du statut viticole de 1933 et, à la genèse des nouveaux décrets — il est considéré comme suffisamment démontré qu'on ne sortira du marasme actuel que par une exportation plus ou moins directe des producteurs eux-mêmes associés en Coopérative, travaillant avec le concours de la concentration pour tourner les difficultés d'un excès de législation compliquée et désuète, d'un excès de volume et de poids venant de l'eau qu'on transporte inutilement sur des milliers de kilomètres entre les points de production et de consommation comme véhicule superflu de la matière utile, avec possibilités de conservation indéfinie, de très fortes économies de contenants et de frets, et livraison rapide à nos Coloniaux de vins ou moûts fraîchement régénérés, de qualité ordinaire mais parfaite, bien présentés, à des prix sensiblement voisins de ceux de la métropole, abordables à tous, etc...

Non seulement maintes expériences, faites en petit ou clandestinement, ont parfaitement réussi, tant sur place qu'au loin, mais les plus récents barèmes démontrent qu'on pourrait ainsi vendre bientôt, quai d'embarquement et tous frais compris, au *minimum* d'environ 15 fr. le degré au lieu des 8 à 9 fr. *maximum* (frais de transports et distillation déduits) que le Service des alcools pourrait en donner, en nous laissant tous les avantages que le Statut viticole a déjà consentis à l'exportation, et ceux qui ne manqueront pas de venir s'y ajouter peu à peu sur notre demande parce qu'ils s'imposeront par la seule force des choses. C'est une prime en gros du simple au double ! qui stabiliserait rapidement notre vignoble actuel en lui rendant peu à peu son ancienne prospérité.

M. J. Bérard, viticulteur-juriste, explique comment nous avons pu concrétiser simplement et *très économiquement* une telle organisation, qui semblait d'abord devoir investir de nouveaux milliards, cela au minimum de frais et de complexité. Il analyse rapidement les articles essentiels et originaux des Statuts et Règlement intérieur, lesquels sont approuvés à l'unanimité, notamment par quelques hautes personnalités méridionales que notre création, encore inédite en France, intéressait au plus haut point.

Un Conseil d'Administration, pris parmi les présents, est immédiatement constitué : il se réunit aussitôt à part pour élire un bureau provisoire, prendre les premières mesures nécessaires découlant de cette constitution, et accomplir au plus tôt toutes formalités utiles.

H. A.

BIBLIOGRAPHIE

Abbé Kraus — **St Vincent patron des vignerons.** — Sermon prononcé en l'Église de Chambolle-Musigny, le 22 janvier 1938. Gamber, éditeur, rue Danton, Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

Gard. — **Nimes.** — Vins, 8°5 à 12°, 165 à 175 ; 11° et au-dessus, 175 à 180 fr. ; blancs et picpoul, 175 à 195 fr.

Vins de café : 175 à 200 fr.

La tendance qui s'était alourdie la semaine dernière, s'est affermie à la suite de la résistance de la propriété, quelques points ont été regagnés pour les 10° qui passent de 170 à 172 173 frs l'hecto.

Hérault. — **Montpellier.** — Rouge, 9°5 à 11°, 168 à 173 fr.

Rosés et blancs, incotés.

Sète. — Vins rouges, 13 à 17,50 ; rosés, 13 à 14,75 ; blancs, 15,75 à 18 fr.

Vins d'Algérie : vins rouges, 13 à 16 fr. ; rosés, 15,25 à 16 fr. 25 ; blancs, 16,50 à 17 fr. 25.

Béziers. — Vins rouges, 9° à 11°,5, 18,25 à 15 ; rosés, 10° à 11°, 16,75 à 16 ; blancs, 11° à 11°5, 17 à 16 frs.

Alcools : incotés.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, 15,25 à 18 fr. le degré.

Aude. — **Carcassonne.** — 9° à 10°, 18 fr. à 16 fr. 75 ; 10°5 à 12°, 16 à 15 fr.

Sur souches quelques affaires. La tendance générale est indécise.

Narbonne. — Vins du Narbonnais : 9° à 12° ; 160 à 180 frs ; moyenne des 10°5, 170 frs

Lézignan. — Minervois et Corbières, 10° à 12°, 16,75 à 14 fr. 75.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote. On paie en Roussillon de 170 à 180 frs, et de 175 à 185 fr. en Corbières

Vaucluse. — **Avignon.** — Vins rouges 9°5, 17,50 à 18 fr. ; vins rouges 10° à 10°5, 16,50 à 17 fr. ; supérieur 11° a 13°, 15,50 à 16 fr. ; blanc de blanc, 17 à 18 frs ; vins de café, 16,50 à 17 frs.

Châteauneuf du Pape 1937, incoté.

Moyenne des vins à 9°5, 17 frs 75.

SUD-OUEST.

BORDELAIS. — Vins blancs 1937 : 1er cru chât. Yquem F., pas de cote ; 1er crus, 15.000 à 18.000 ; 2e crus, 11.000 à 13.000 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 7.000 à 9.500 ; 1er, 2e, Ste-Cr.-du Mont., 5.000 à 7.000 ; Loupiac et similaires, 4.800 à 5 800 ; Cérons, 5.000 à 6.000 ; Graves supérieures, 5.000 à 6.000 ; Graves, 3.900 à 4.500, sans logement.

1er Côtes de Bordeaux : Grande Côte, 2.400 à 3.100 ; Entre-Deux Mers, Haut-Benauge Libournais, Bourgeais, Blayais, Cubzadais, 1.900 à 2.500.

Logé en barriques chêne.

Dordogne. — **Bergerac.** — Les vins rouges ne subissent pas de variation sensible et sont cotés 175 à 180 frs le degré-tonneau, suivant qualité.

Grand calme sur les vins blancs qui se tiennent à 150 frs.

En Monbazillac, les prix vont de 165 à 170 frs le degré-tonneau suivant mérite.

Un vin de 18 s'est vendu 3.300 frs le tonneau nu.

Demande faible, mais fermeté dans les prix.

ALGÉRIE.

Alger. — Vin rouge, 10° deuxième choix, 138 à 139 frs ; 11°, 1er et 2me choix, 140 à 138 ; 12°, 1er et 2e choix, suivant éloignement 140 à 135 frs.

Blanc taché 11° à 12°, 1er et 2me choix, 140 à 144 frs ; de raisins blancs, affaires insuffisantes ; distillerie, sans affaires ; bloqués ordinaire, sans affaires.

Oran. — Rouges et rosés, 11°,25 à 11,50 propriété.

On a souffert sur souches, 11,25 propriété premiers dixièmes, sans résultats.

On se plaint du sirocco et de la sécheresse.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Le marché des eaux-de-vie est peu actif, il y a peu d'acheteurs, mais les vendeurs ont relevé leurs prétentions très fortement.

Les cours des cognacs sont, par hecto nu, les 60 degrés, départ : Grande Champagne, 1.350 fr. ; Petite Champagne, 1.300 fr. ; bons bois, 1.250 fr. ; fins bois, 1.240 frs ; bois éloignés, 1.230 frs.

Armagnac : les prix sont, pour les 1935, base 51°, de 900 frs à 975 frs.

Les eaux-de-vie de vin sont tenues à Béziers entre 890 à 920 frs l'hl. à 100 degrés ; fine Languedoc, 1.000 à 1.025 fr.

Les eaux-de-vie de marc du Midi valent de 620 à 630 francs l'hl. d'alcool pur, base 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Touraine sont offertes à 540 à 560 frs l'hl. à 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Bourgogne (nouveau), 610 frs, 100 degrés.

Les eaux de-vie de piquettes sont cotées à Béziers 700 frs l'hl., les 100 degrés.

Les eaux-de-vie de cidre supérieures, de 700 à 850 frs, base 100 degrés ; celles de qualité courante, de 700 à 750 frs, base 100 degrés.

(D'après la *Feuille Vinicole*)

Montpellier, — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 17 au samedi 23 juillet 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche..	21.	10	25.	13.			22.	9.	24.	11.		
Lundi	22.	9.	28.	14.			22.	10.	26.	11.		
Mardi.....	24.	13.	29.	16.			22.	13.	27.	14.		
Mercredi ...	24.	12.	29.	15.			24.	11.	27.	13.		
Jeudi.....	28.	14.	30.	17.			24.	12.	27.	16.		
Vendredi ...	27.	14.	24.	12.			24.	14.	20.	11.		
Samedi.....	28.	16.	38.	15.			26.	12.	25.	18.		14.
Total ...					23.	1.0					25.	14.
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	23	8.	26.	12.			20.	11.	22.	13.		
Lundi	24.	9.	29.	13.			22.	14.	26.	15.		
Mardi	26.	11.	31.	14.			23.	12.	29	17.		
Mercredi....	27.	13.	31.	15.			22.	13.	28.	16.		
Jeudi.....	27.	14.	31.	14.		2.	26.	13.	29.	20.		
Vendredi ...	28.	14.	26.	9.			28.	14.	25	14.		
Samedi.....	31.	18.	29.	16			27.	14.	27.	16.		
Total..					12.0	2.0					41.0	7.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	22.	12.	22.	10.			26.	13.	24.	13.		
Lundi	21.	8.	24.	10.			23.	13.	16.	15.		
Mardi.....	24.	9.	27.	13.			23.	13.	29.	15.		trac.
Mercredi....	22.	11	28.	11.			24.	13.	30.	16.		
Jeudi.....	27.	12.	30.	16.			26.	14.	30.	19.		trac.
Vendredi ..	28.	12.	27.	10.			28.	14.	29.	16.		
Samedi....	28.	13.	29.	15.			28.	20.	30.	15		trac.
Total...					13.0	5.0					49 0	»
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	22.	9.	25.	13.			30.	17.	28.			
Lundi	24.	8.	29.	12.			28.	19.	30.	15.		
Mardi.....	28.	11.	30.	13.			28.	14.	32.	16.		
Mercredi ...	32	12.	31.	14.			29.	15.	32.	16.		
Jeudi.....	31.	11.	30.	11.			31.	17.	34.	16.		
Vendredi...	32.	14.	25.	9.			31.	17.	33.	20.		
Samedi.....	33.	18.	30.	15.			35.	17.	33.	17.		trac.
Total....					4.0	3.0					3.0	»
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche ..	24.	13.	25.	12.					27.	19.		
Lundi	27.	13.		14.					25.6	19.8		
Mardi.....	23.	13	30.	17.					27.	19.		
Mercredi ...	21.	14.	30.	17.					33.4	21.9		
Jeudi.....	33.	16.	31.	18.					32.	22.		
Vendredi .	32.	17.	28	17.					28.	21.		
Samedi.....	34.	18.	31.	18.		4.			29.	21.		
Total....					17.0	»					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	28.	19.	27.	20.			20.6	14.8	28.8	15 9	0.0	0.0
Lundi	29.	17.	31.	18.			32.4	14.1	31.5	16.0	0 0	0.0
Mardi.....	32.	22.	31.	22.			32.7	15 5	39.1	19.1	0.0	0 0
Mercredi ..	33.	17.	35.	25.			33.5	16.9	33.1	21.0	0 0	0 0
Jeudi.....	31.	19.	34.	24.			32 s	15.6	33.5	20.4	0.0	0.2
Vendredi ..	32.	19.	32.	21.			33.8	17.1	35.3	16.7	0.0	0.0
Samedi.....	32.	20.	32.	23.		2.	33.3	19.5	33.4	19.2	2.3	0 2
Total....					5.0	»					6.8	9.5

Observations. – Eté

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos **vendanges**
ou vos **moûts** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

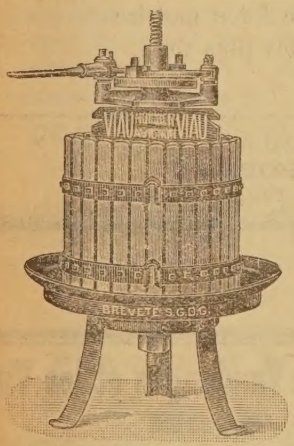
ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY



PRESSOIRS VITIS

Breveté S G.D G.

Claie de 400 - 500 - 600 - 700 - 800 - 900 et 1 m. 000

— **SUR PIEDS ET SUR ROUES** —

Ces Pressoirs sont caractérisés par leur maie en **acier embouti, renforcée par un deuxième fond** également en **acier embouti**

MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

« **VITIS** » est le seul Pressoir dont la **solidité** et l'**étanchéité** sont garanties. Sa maie ne comporte aucune pièce en BOIS ni en FONTE.

FOULOIRS ORDINAIRES et à CHAINES
GROS PRESSOIRS entièrement MÉTALLIQUES
Sur Pieds et sur Roues

PRESSOIRS CIMENT de toutes DIMENSIONS
SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉS POUR RECEVOIR
LES VÉRINS HYDRAULIQUES « GOLIATH »
— **PRESSES HYDRAULIQUES** —

Ancienne Maison **VIAU** fondée en 1852

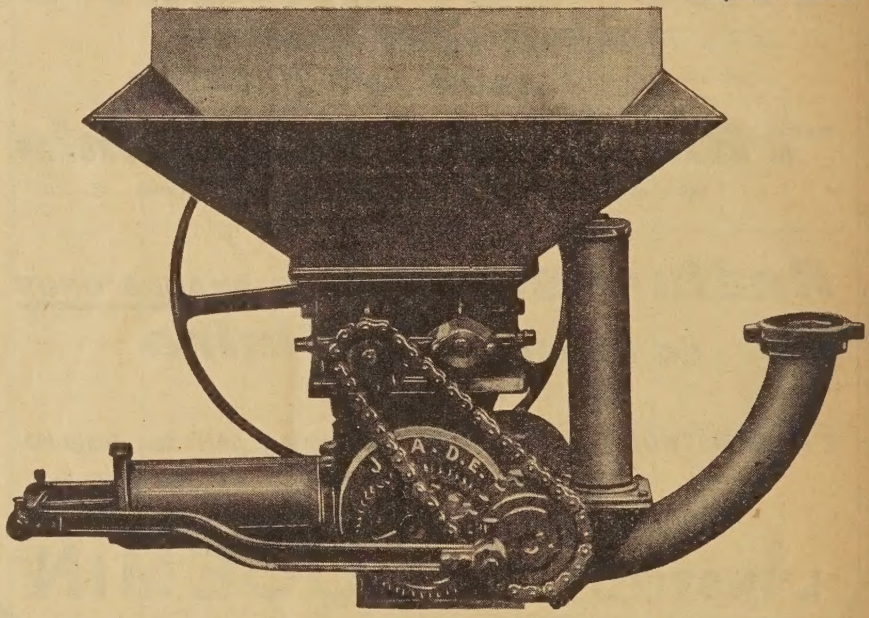
Charles MONNIER, Ingén[r]-Constr (A.-et-M.)

142-144, rue Carreterie — AVIGNON

-: Société des Travaux Electriques du Languedoc :-

Fabrication STEL — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice

Convient pour tous cépages, même les plus durs

Nombreuses références

Représentant pour l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales :

Etablissement BÉNÉZETH & ROBERT

5, Cours Gambetta - MONTPELLIER — Téléph. : 24-39

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE **Nombreuses Références**

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dant il est le complément tout indiqué.

Le Sulfi-Phosphate TELLE a été reconnu par le Service de la Répression des Fraudes **conforme à la Loi du 1er Août 1905** (26 décembre 1923).

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : LE CARBION
ou en poudre : ALBIGENE

Phosphate d'Ammoniaque pur - Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées " WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

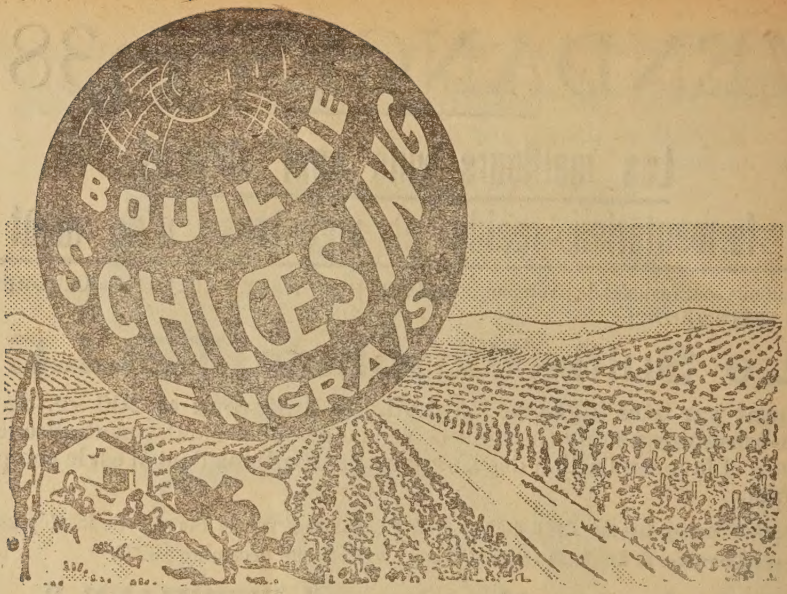
Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

F. TELLE, *Licencié ès Sciences,* SUCCESSEUR DE **J. WEINMANN**
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE, à EPERNAY (Marne)



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINÉS

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le doryphore

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie
175, RUE PARADIS, MARSEILLE
Usines à MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.